Adagi'O

Clarification ménagée des vins rouges

Gamme Biocolle d'Oenofrance

Adagi'O allie la fraîcheur d'origine d'un produit naturel aux procédés de conservation les plus fiables et offre les moyens de traiter les vins avec les meilleurs égards, dans la tradition des grands chais.

Blanc d'œuf liquide pur pasteurisé de qualité alimentaire
L'emploi de blanc d'oeuf implique, dans certains pays et au sein de l'U.E (à partir de juin 2009), un étiquetage des vins. Voir la réglementation en vigueur.

Propriétés :

- Identiques au blanc d'œuf frais ;
- Clarification des vins rouges élevés en barriques ou riches en polyphénols ;
- Elimination des tanins astringents ;
- Respect des qualités organoleptiques des vins.

Doses d'emploi :

Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires
Conforme à la réglementation en vigueur
3 à 5 cL d'**Adagi'O** par hectolitre de vin.
1 litre d'**Adagi'O** représente 32 blancs d'œuf. Il permet de coller 10 à 15 barriques, soit 20 à 35 hL de vin, selon le type de vin.

Mode d'emploi :

- Agiter le sachet avant ouverture,
- Répartir si nécessaire dans des récipients en plastique ou en Inox,
- Incorporer dans la barrique ou dans la cuve en effectuant un brassage énergique.

Conservation :

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord .

255/2013

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**